

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005年7月14日 (14.07.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/063039 A1

(51) 国際特許分類: A23G 9/02, A23L 1/19 [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/019570

(22) 国際出願日: 2004年12月27日 (27.12.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願2003-434173  
2003年12月26日 (26.12.2003) JP  
特願2004-039272 2004年2月17日 (17.02.2004) JP

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 辻井 肖夫 (TSUJI, Setsuo) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村  
綱の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 清原 祐子 (KIYOHARA, Yuko) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村綱の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 斎藤 努 (SAITO, Tsutomu)

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ヨーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドスノート」を参照。

(54) Title: CREAMS, WHIPPED PRODUCTS THEREOF, DRY POWDERS THEREOF AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: クリーム類、その起泡物若しくは乾燥化粉末並びにそれらの製造法

(57) Abstract: It is intended mainly to provide creams not restricted in flavor which are excellent in whipping properties under acidic conditions (in particular, in a pH region shifting toward the acidic side from the isoelectric point but not being extremely acidic) and free from any problems in physical properties (i.e., capable of giving whipped products which have smooth texture and excellent shape-retention) and can fully utilize the refreshing flavor of fruit acids, etc. Secondly, it becomes possible to provide vegetable plants obtained from vegetable materials alone, whipped products thereof or dry powders thereof. Namely, creams obtained by using acidic soluble soybean protein without resort to nonfat solid milk, acid-soluble milk whey protein or stabilizer in solidifying milk.

(57) 要約: 本発明は、酸性下、それも等電点より酸性側だが著しく酸性ではないpH領域で、起泡性に優れ、起泡物は滑らかで保形性が優れている、など物性上の問題がなく、かつフルーツ等酸性風味の爽快感を活かすことができるなど、風味上の制約のないクリーム類を得ることを主たる課題とする。副次的には、本発明は、原料を植物性に限った植物性のクリーム類、その起泡物若しくは乾燥化粉末を提供することも可能とする。乳固体特に無脂乳固体や酸可溶性の乳ホエイたん白、安定剤などに依拠することなく代わりに酸性可溶大豆たん白を使用したクリーム類を得る。

WO 2005/063039 A1